















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon HVE 	Concombre bulgare 			
Déclinaison sans porc					
Déclinaison sans viande					
PLAT CHAUD	Lasagnes bolognaises VBF	Chili Végétarien aux haricots rouges 	Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron	Jambon HVE sauce Dijonnaise 	Colin meunière MSC quartier de citron
Déclinaison sans porc	Lasagnes ricotta épinards 			Pané de blé épinard fromage 	
Déclinaison sans viande					
GARNITURE	Salade verte BIO 	Riz pilaf BIO 	Haricots verts / Boulgour	Lentilles	Epinards HVE béchamel / Pomme vapeur
PRODUIT LAITIER		Yaourt sucré BIO 	Saint paulin	Coulommier BIO 	Saint Nectaire AOP
DESSERT	Crème dessert vanille		Fruit 	Compote pomme abricot	Fruit 
LES GOUTERS	Confiture fraise Pot Fruit  Pain	Pain au lait Fruit 	Biscuit fourré chocolat Lait	Micropain doux Pain Yaourt sucré	Petit beurre Fromage blanc sucré



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien

CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : LONGP

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine

Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)